安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2014年9月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
●機械の寿命を延ばすため、弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。

株式会社 エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280
ＦＭＩ物流センター：〒538-0032 大阪市鶴見区安田２丁目６番19号

ⒹⒸ2014.09W

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
チンバリ エスプレッソマシン

LA CIMBALI

TRADITIONAL MACHINE
SUPER AUTOMATIC MACHINE

株式会社エフ・エム・アイは、チンバリの正規輸入総代理店です。

LA CIMBALI
チンバリ

イタリアン・バールの伝統を継承する
エスプレッソマシンの源流、チンバリ。

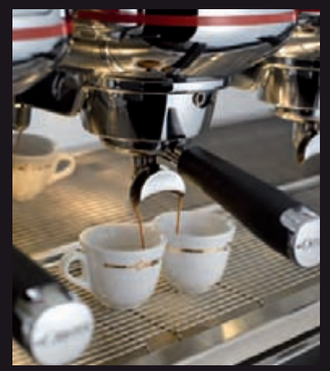
創業者 Giuseppe Cimbali　　エスプレッソマシン博物館 MU MAC

2012年に創業100周年を迎えたチンバリ社は、今日まで世界のトップブランドを守り続けています。
永い歳月をかけエスプレッソコーヒーの本質を探り、進化させクオリティを高めてきました。
人とマシン、マシンとコーヒー文化を、洗練されたスピリットによって密に結ぶテクノロジーの結晶です。
その味わいと香りを、コーヒーの新しいテイストとして世界に広めたのは、まぎれもなくチンバリなのです。
きめ細かな泡立ちと深みのある上質のエスプレッソは、今尚、愛飲者を続々と増やし続けています。
そして、その骨格＝プロダクトデザインはさらに柔軟で、しなやか、かつ剛性を秘め、
究極のエスプレッソマシンを追求し続けるチンバリの揺るぎないアイデンティティを内包しています。
長年、世界のエスプレッソ業界を牽引してきたチンバリは、
2012年、ミラノ近くの街・ビスナコの自社工場隣接地に、
記念事業としてエスプレッソマシン博物館（MUMAC）をオープンしました。
イタリアを代表する数多くのマシン展示はエスプレッソの歴史と発展を実感できます。
また1万5000冊にのぼる書籍文献が保管され、閲覧も可能。
さらにバリスタ養成講座やイベント開催スペースも有し、
エスプレッソのさらなる魅力を世界へ発信します。

ANNIVERSARY EDITION

M100

デザインと機能を兼ね備えたマシンM100は、エレガントな外観、柔軟性、温度の安定性、信頼性、省エネ機能、高機能を兼ね備えたモデルです。イタリアの最も洗練された伝統であるエスプレッソコーヒーを進化させて、魅力的なデザインに仕上げました。新プロフェッショナルマシンM100は、チンバリー・グループの100年に渡る成功を記念したモデルです。



ANNIVERSARY EDITION
M100

M100-DT/2(TS)B
back style

M100-DT/2(TS)B

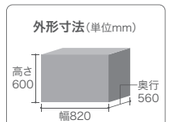
ドライビングプレッシャーシステム搭載

ボイラータンク容量 | スマートボイラー | サブボイラー | DPS | ターボスチームミルク4

10ℓ

型　　式	M100-DT/2(TS)B
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	15.5A【単相時26A】
消費電力	5.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	87kg

外形寸法(単位mm)



(突起物を含む奥行610mm)

M100-DT/3(TS)B
back style

M100-DT/3(TS)B

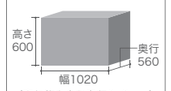
ドライビングプレッシャーシステム搭載

ボイラータンク容量 | スマートボイラー | サブボイラー | DPS | ターボスチームミルク4

10ℓ

型　　式	M100-DT/3(TS)B
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	18A【単相時30A】
消費電力	6.0kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	105kg

外形寸法(単位mm)



(突起物を含む奥行610mm)

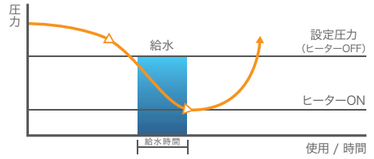
M100の特長

スマートボイラー(独自圧力制御プログラム) 世界特許取得済み

世界特許である、ボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

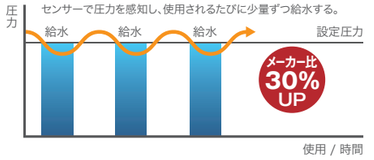
従来のボイラー

ボイラー圧力変動が比較的大きい＝大量に給水するため、あたたまるまで時間がかかる



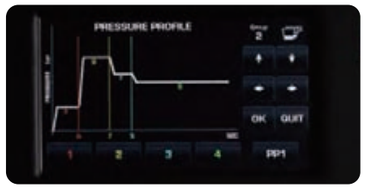
スマートボイラー

ボイラー圧力変動が極めて小さい＝最適な温度を常に保つ



Driving Pressure System(プログラムによる抽出圧設定)

M100では、チンバリの特許取得済みHDテクノロジーにより、抽出における抽出圧力の変更をシンプル且つ直感的に4段階までプログラムすることが可能です。
使用するコーヒーのブレンドに応じた理想的な抽出を追求できます。



サブボイラーシステム

コーヒーの抽出に使用されるお湯は、ボイラータンクに取り付けられた熱交換器で予備加熱されます。その後各抽出グループごとに装備されたサブボイラーで「温水」を、昇温させることで、安定して最適な抽出温度を実現します。

グループ毎に異なる抽出温度設定が可能。

使用しないグループをスタンバイ状態に。

新ターボスチーム ～New Turbo steam Milk4～

ボタンごとに「泡多め・標準・泡少なめ・泡なし」の4種類の泡設定と温度設定ができる新ターボスチームを採用。蒸気の出口形状を変更したことで、少量のミルク(50cc)を温めることができるようになりました。

4段階の泡立ちレベルとSTOP温度設定が可能です。

新ボイラータンク

ボイラータンクに装着された特殊ラバーヒーターはボイラー外への放熱を防ぎ、エネルギーロスを低減します。また、ボイラータンクを含めた食品に触れる部品や水を加熱する部分には「ルベコテック」処理を施しており、水に溶解する可能性のある金属成分を大幅に減少させます。(NSF認証取得)

M39 Series

M39GT

ダブル加熱システム

ダブル加熱システム
フレッシュウォーターは10Lボイラーに取り付けられた2連式の熱交換器により理想的でより安定した温度へ瞬時に昇温されます。その後各抽出グループに装備されたサブボイラーで最適抽出温度となります。

安定性

抽出能力や蒸気供給能力などはばらつきのない安定性を実現しています。

スマートボイラー

世界特許であるボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

全自動洗浄機能

あらかじめ設定した時刻になるとお知らせします。全抽出器を同時洗浄することはもちろん、個別に洗浄したり任意の抽出器を1つだけ洗浄させることができます。

サブボイラー

各抽出グループ毎に装備されたサブボイラーにより個別に抽出温度の設定が可能です。ダブル加熱システムによりサブボイラーのヒーター容量は小さくなっています。

M39TE

サーモドライブ

熱交換器から出る熱湯に水を加えることにより、お好みの抽出温度に設定することができます。抽出器ごとに設定することができ、設定変更も簡単です。

新ターボスチーム～New Turbo steam Milk4～

ボタンごとに「泡多め・標準・泡少なめ・泡なし」の4種類の泡設定と温度設定ができる新ターボスチームを採用。蒸気の出口形状を変更したことで、少量のミルク（50cc）を温めることができるようになりました。
※分解については下記参照。

分解洗浄可能なスチームノズル

ノズルの先端が分解できる形状に進化しました。ノズルの穴にミルクが固着し詰まっても簡単に先端部分を分解洗浄でき、より衛生的になりました。

カス乾燥システム

抽出後、ホルダー内に残った水分を、瞬時に乾燥させるシステム。高温蒸気の吸引によってホルダー内の水分を強制的に吸い上げて取り除く事で、カスが捨てやすく、次のセッティングにもたいへん便利です。

全自動洗浄機能

あらかじめ設定した時刻になるとお知らせします。全抽出器を同時洗浄することはもちろん、個別に洗浄したり任意の抽出器を1つだけ洗浄させることができます。

SUPER PREMIUM DOSATRON

スーパープレミアム ドサトロン

最新技術を搭載したプロ仕様モデル

M39GT series
back style

M39GT-DT/2

ボイラータンク容量 10ℓ | スマートボイラー | サブボイラー

型　式	M39GT-DT/2
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	17A【単相時24.5A】
消費電力	4.9kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	86kg

外形寸法（単位mm）

（突起物を含む奥行615mm）

M39GT-DT/3

ボイラータンク容量 10ℓ | スマートボイラー | サブボイラー

型　式	M39GT-DT/3
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	20A【単相時28A】
消費電力	5.6kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	100kg

外形寸法（単位mm）

（突起物を含む奥行615mm）

PREMIUM DOSATRON

プレミアム ドサトロン

なめらかな操作性と安定した抽出のターボスチーム搭載最上位モデル

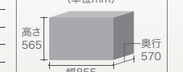
M39TE series
back style

M39TE-DT/2(TS)

ボイラータンク容量 10ℓ | スマートボイラー | ターボスチームミルク4

型　式	M39TE-DT/2(TS)
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	12A【単相時19A】
消費電力	3.8kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ50mm以上)
質　量	83kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行615mm）

M39TE-DT/3(TS)

ボイラータンク容量 15ℓ | スマートボイラー | ターボスチームミルク4

型　式	M39TE-DT/3(TS)
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	17.5A【単相時28.5A】
消費電力	5.7kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ50mm以上)
質　量	100kg

外形寸法（単位mm）

（突起物を含む奥行615mm）

TURBO STEAM Series

M34

BISTRO

SELECT

M23

TURBO STEAM
ターボスチーム

チンバリが長年培ってきたテクノロジーの結晶がここにあります。

ターボスチーム（全自動フォームドミルク）　世界特許取得済み

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

従来の標準的なスチーム

蒸気を出しながらピッチャーを上下させて空気を混ぜる。出来上がりの温度を判断する必要あり。

ターボスチーム

ターボスチームならすべて全自動。

M34

ターボスチームミルク4搭載の上位モデル

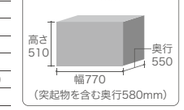
M34SE-DT/2(TS)

近日発売予定

ボイラータンク容量 10ℓ　スマートボイラー　ターボスチームミルク4

型　式	M34SE-DT/2(TS)
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	11.5A【単相時18.5A】
消費電力	3.7kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ50mm以上)
質　量	70kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

BISTRO
ビストロ

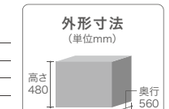
スマートボイラー搭載の高機能モデル

M32BI-DT/2(TS)

ボイラータンク容量 5ℓ　スマートボイラー　ターボスチーム

型　式	M32BI-DT/2(TS)
電　源	単相200V 50/60Hz
電　流	16A
消費電力	3.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	60kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

M32BI-DT/2(TS)
back style

SELECT
セレクト

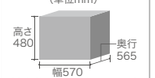
ベーシックな機能に特化したコンパクトなセミオートモデル

M29SELECT-DT/2(TS)

ボイラータンク容量 5ℓ　ターボスチーム

型　式	M29SELECT-DT/2(TS)
電　源	単相200V 50/60Hz
電　流	16A
消費電力	3.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	59kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

M29SELECT
back style

M23

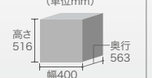
ターボスチーム付きコンパクトモデル。

M23-DT/1(TS)

ボイラータンク容量 5ℓ　ターボスチーム

型　式	M23-DT/1(TS)
電　源	単相200V 50/60Hz
電　流	12.5A
消費電力	2.5kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	46kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行630mm）

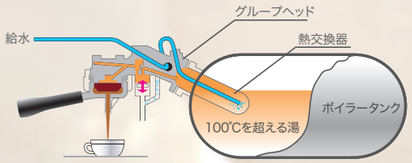
M23DT/1(TS)
back style

M24
JUNIOR

チンバリが長年培ってきたテクノロジーの結晶がここにあります。

ヒートエクスチェンジャー（熱交換器）

薄くて熱伝導性にすぐれた金属素材によって、タンク内の温水と蒸気の熱を、効率よく熱交換します。ボイラータンク内に沸かして溜めているお湯ではなく、一杯ずつ常に新鮮な水を使用して、エスプレッソを抽出するチンバリの水、味へのこだわりです。

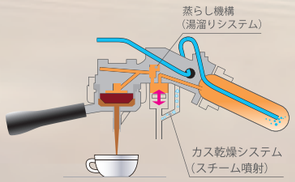


フィルターやノズルのカスタマイズが可能

抽出フィルターや蒸気ノズルの先端部は数種類用意され希望に応じたカスタマイズが可能。よりオペレーションの最適化が図れます。

蒸らし機構（湯溜りシステム）

チンバリ社独自の湯溜り構造により、粉の表面全体を約1秒間蒸らし、4～5秒間のタイミングで、エスプレッソが抽出しはじめるシステムです。豆の持っている本来の旨みを引出し、コクのあるエスプレッソに仕上げます。



安定性

抽出能力や蒸気供給能力などはばらつきのない安定性を実現。少ない粉量でも高品質なエスプレッソ提供ができます。

M24

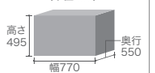
M24PLUS-DT/2

M24PLUS back style

ボイラータンク容量 **10ℓ**

型　　式	M24PLUS-DT/2
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	11A【単相時18A】
消費電力	3.6kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔（φ40mm以上）
質　　量	69kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

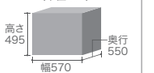
M24SELECT-DT/2

M24SELECT back style

ボイラータンク容量 **5ℓ**

型　　式	M24SELECT-DT/2
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	16.5A
消費電力	3.3kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔（φ40mm以上）
質　　量	56kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

JUNIOR
ジュニア

水道直結式

M21JU-DT/1（200）

最もコンパクトな200Vモデル
M21JU-DT/1(200)

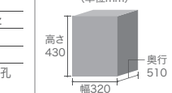
コンパクトな100Vモデル
M21JU-DT/1

M21JU series back style

ボイラータンク容量 **2.5ℓ**　水道直結式

型　　式	M21JU-DT/1（200）	M21JU-DT/1
電　　源	単相200V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電　　流	10.5A	12A
消費電力	2.1kW	1.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔（φ40mm以上）	給水栓G1/2 排水孔（φ40mm以上）
質　　量	35kg	35kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

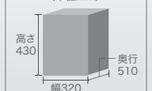
貯水タンク式

給水設備不要な貯水タンク式
M21JU-S/1

ボイラータンク容量 **2.5ℓ**　貯水タンク式

型　　式	M21JU-S/1
電　　源	100V 50/60Hz
電　　流	11A
消費電力	1.1kW
必要設備	給水方法 貯水タンク式（手動）（タンク容量3ℓ）
質　　量	31kg

外形寸法（単位mm）



（突起物を含む奥行580mm）

ON DEMAND ESPRESSO MILL

［オンデマンド・エスプレッソ専用ミル］

必要な時に、必要な分だけ挽けるから劣化しにくい。
シングルショットもダブルショットもワンタッチで簡単に挽ける全自動ミル。

▸MOD-2の特長

操作パネル

操作パネルはタッチパネル式を採用。マニュアルモードでは見やすいアイコンを軽くタッチするだけで簡単に操作でき、プリセットモードではホルダーをセットするだけでグライディングが開始されます。

ホルダースタンド

チンバリ製エスプレッソマシンに最適化された安定したホルダースタンドを装備。手を離した状態でミルを作動させるので別作業が可能となり、バリスタの作業効率が飛躍的に向上します。

ワンタッチ定量取出し

シングルショット（1杯取り）またはダブルショット（2杯取り）の定量取出しがワンタッチで可能です。品質を損なうことなく極限まで効率的に自動化。3〜5秒で次の動作へ移れます。

安全装置付ホッパー

取外しが可能なホッパーは取外した際、電源が入らない安全装置付き。残った豆の保存時やブレードの掃除など日々のお手入れが安全に行えます。

▸ENEA（OD）の特長

3種類の操作ボタン

シングルショットとダブルショットの設定された量で定量取出しできるボタンの他、お好みに合わせたドーシングアップができるマニュアルボタンで簡単にグラインドができます。

安全装置付ホッパー

取外しが可能なホッパーは取外した際、電源が入らない安全装置付き。残った豆の保存時やブレードの掃除など日々のお手入れが安全に行えます。

スピーディーなグラインド

小型の100V機ながらグラインディングスピードが速く提供までの時間をより短縮できます。

自動粉量補正

メッシュを調整すると自動的に粉量を補正しますので味合わせがより簡単に行えます。

ESPRESSO MILL

［エスプレッソ専用ミル］

チンバリの能力を最大限に引き出す、
チンバリエスプレッソマシンのための専用グラインダー。

コニックブレード（円錐刃）［CN-2］

効率的にコーヒー豆を挽くことのできる円錐型グラインダー機構。円錐型のミル刃により、すばやく均一にグラインドされ、450回転/分の低速で挽くので、豆が熱を持ちにくく、大量処理が可能な上、高品質の挽き豆が提供できます。

コニックブレード断面図

直感的な挽き目調節機構

見やすい目盛り表示と調節ダイヤルで、豆の挽き目が容易に調節できます。メニューに応じた細かい調節が必要なシーンや、バリスタの好みにも素早く対応が可能です。

耐久性の高いフラットブレード（平刃）を採用［DO-1.6/ENEA］

耐久性の高いフラット刃を採用しています。安定したブレのない均一なグライディングで味わい深いコクと上質なクレマを引き出します。

定量取出しレバー

定量取出しレバーにより、シングルショット（1杯取り）またはダブルショット（2杯取り）の定量取出しが可能です。操作効率と人間工学に基づいたレバー配置で、スムーズなワークフローを可能にしました。

ON DEMAND ESPRESSO MILL

素早く高品質な挽き豆を
バリスタのオペレーションを変革する

仕様	ブレード
オートマチックミル	フラットブレード
ホッパー容量	電源
1.5kg	単相200V

定圧タンパー（標準付属）

定圧タンパー使用イメージ

MOD-2 （オンデマンドミル）

型式	MOD-2
電源	単相200V 50/60Hz
電流	2.5A（15秒定格）
消費電力	450W
安全装置	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付
ホッパー容量	1.5kg（コーヒー豆量）
豆挽時間設定	シングル：1.00〜8.00秒 ダブル：2.00〜8.00秒
ブレード	64mm フラット刃
電源コード	長さ：1.6m
重量	15kg

※豆挽時間は1/100秒まで設定が可能。

外形寸法（単位mm）

100V電源仕様のオンデマンドタイプ
使いやすく安全性にも優れています

仕様	ブレード
オートマチックミル	フラットブレード
ホッパー容量	電源
900g	100V

ENEA（OD）

型式	ENEA（OD）
電源	100V 50/60Hz
電流	2.5A（15秒定格）
消費電力	240W
安全装置	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付
ホッパー容量	900g（コーヒー豆量）
豆挽時間設定	シングル：0.1〜99.9秒 ダブル：0.1〜99.9秒
ブレード	64mm フラット刃
電源コード	長さ：2m
重量	9.3kg

※豆挽時間は1/10秒まで設定が可能。

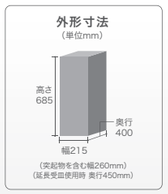
外形寸法（単位mm）

ESPRESSO MILL

独自の円錐機構と低速回転が
高品質の酸味と旨味を引き出す

ブレード	ホッパー容量
コニックブレード	1.6kg
電源	
三相200V	

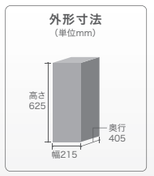
外形寸法（単位mm）



75mm径刃で細かい微調整が可能
ワンタッチタンピング機構搭載

ブレード	ホッパー容量
フラットブレード	1.5kg
電源	
単相200V	

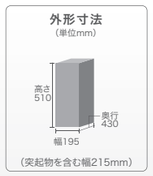
外形寸法（単位mm）



100V電源仕様
コンパクトなベーシックタイプ

ブレード	ホッパー容量
フラットブレード	900g
電源	
100V	

外形寸法（単位mm）



	CN-2（CONIK）	DO-1.6（MAGNUM）	ENEA
型式	CN-2	DO-1.6	ENEA
電源	三相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	2.0A（10分定格）	3.0A（10分定格）	2.5A（1分ON/8分OFF）
消費電力	450W	400W	240W
安全装置	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付	モーター過負荷保護装置付	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付
ホッパー容量	1.6kg（コーヒー豆量）	1.5kg（コーヒー豆量）	900g（コーヒー豆量）
粉量調節範囲	5〜9g	5〜9g	6〜9g
ブレード	68mm コニック刃	75mm フラット刃	64mm フラット刃
電源コード	長さ：1.5m	長さ：1.6m	2m
質量	19.8kg	19.0kg	10kg

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
チンバリ エスプレッソマシン

LA CIMBALI

SUPER AUTOMATIC MACHINE

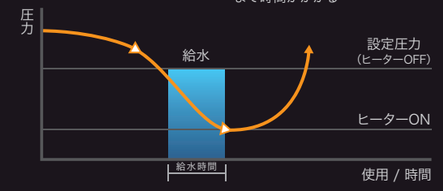
スーパーオートマティックマシンの共通 機能と特長

スマートボイラー（独自圧力制御プログラム） 世界特許取得済み

世界特許である、ボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

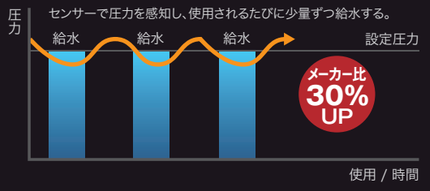
従来のボイラー

ボイラー圧力変動が比較的大きい＝大量に給水するため、あたたまるまで時間がかかる



スマートボイラー

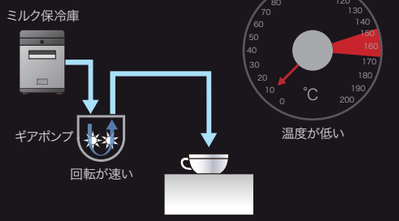
ボイラー圧力変動が極めて小さい＝最適な温度を常に保つ



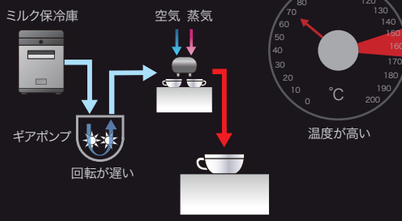
ミルクプレシジョンシステム（MilkPS）※ミルク戻し機能付

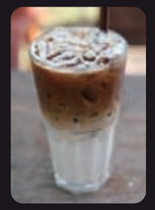
ギアポンプ式を採用し、常に一定量のミルクを取り出すことができます。またポンプスピードを変更することによりコールドミルクから75℃のフォームドミルク（泡立ちミルク）を供給することができます。また、ミルク供給後はミルクライン内のミルクを保冷庫まで戻すことができますので、より理想的な衛生状態を保つことができます。

コールドミルク供給時



フォームドミルク（泡立ちミルク）供給時





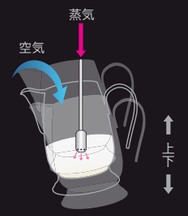
ターボスチーム（全自動フォームドミルク） 世界特許取得済み

Sタイプ

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。
スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

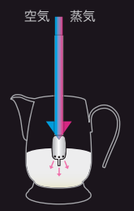
従来の標準的なスチーム

蒸気を出しながらピッチャーを上下させて空気を混ぜる。出来上がりの温度を判断する必要あり。



ターボスチーム

ターボスチームならすべて全自動。



Q10 Series

コールドミルクやパウダーメニューも
対応可能なコンパクトモデル。

▶スーパーオートマティックマシン Q10ならではの特長

●ミルクプレシジョンシステム（MilkPS）

1.コールドミルクが出せるので、泡立ちのないアイスラテが提供できます。
2.ミルクメニュー提供後、ポンプの逆回転により、ポンプやチューブ内に残ったミルクを保冷庫（フリゴミルク）まで戻すので、衛生的です。
3.ミルク保冷庫をカウンター下に置けるので、省スペース化が図れます。

コーヒーグループ（抽出ユニット） 世界特許申請中

1.0.15mmのマイクロフィルター採用により、キメ細かなクレマができ、美味しいエスプレッソが抽出できます。
2.抽出器が78mm～178mmと可動するので、メニューに合わせてカップも自由自在に選べます。
3.小口径ピストンφ42mmを標準採用。少ない豆量でしっかりした味のエスプレッソが抽出できます。

安定性と耐久性

ダブルバイブレーションポンプ
バイブレーションポンプを２個搭載したことにより抽出の安定性の向上と流量の増加を実現。ロングドリンク（多量のドリンク）提供時の抽出時間を短縮します。

２ボイラー搭載
（サービスボイラー側にスマートボイラーを採用）
Q10シリーズではコンパクトサイズながら２ボイラーを搭載。ピーク時でも能力低下を抑えます。また、ヒーターを交互に作動することで消費電力を低減し、省エネを実現しています。

アッドウォーター・システム
コーヒー豆に高温の湯がかかり続ける時間を、必要最小限に抑え、アロマ以外の不純成分を抽出させないためにコーヒーとは別のラインからお湯のみを追加します。

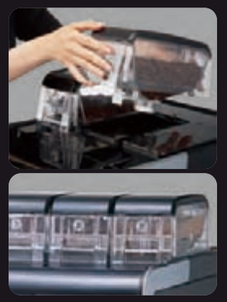
●スマートボイラー
世界特許であるボイラーマネジメントシステムです。
電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

その他の特長

分解洗浄不要
抽出ユニットなどの分解洗浄が不要なため終業時の作業負担が低減できます。
※ただしミルクラインのみ洗浄剤を用いた洗浄は必要です。

カス受けトレイ
ダブルで40杯分程度のコーヒーカスが入る大容量コーヒーカス受けトレイを装備しています。
※フリードリンク仕様対応しています。
詳細はお問い合わせください。

2ミル2ホッパー&パウダーメニュー対応[Q10(P)]
コンパクトサイズながら独立した２ミル２ホッパーを採用。着脱交換もワンタッチでメニューバリエーションが広がります。ココアや抹茶などパウダーを使ったメニューが１台のマシンで提供できます。エスプレッソに加えるメニューはもちろんエスプレッソを使わないラテメニューなどメニューバリエーションが広がります。



デザイン

Q10シリーズのスタイリングはスマートボイラーやミルクプレシジョン機構を搭載しながらもコンパクトサイズを実現。オペレーションがしやすい大きな操作パネルとオレンジのライトで視認性に優れています。またパネル下のLEDバーは、抽出エリアを美しく演出します。

●の項目についてはP.16の詳細情報をご参照下さい。

Q10 Series

Q10 series back style

スマートボイラーやMilkPSを
搭載したエントリーモデル

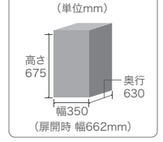
Q10

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
80杯／日	エスプレッソ 160杯／h	カプチーノ 120杯／h	8ℓ／h	抽出・熱湯用 0.9ℓ	蒸気用 1.1ℓ

※但し、アッドウォーター使用

型　式	Q10
電　源	単相200V 50/60Hz
電　流	9.0A
消費電力	1.8kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質　量	49kg

外形寸法
（単位mm）



（扉開時 幅662mm）

※フリゴミルクはオプションです。

パウダーメニュー提供可能モデル

Q10(P)

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
80杯／日	エスプレッソ 160杯／h	カプチーノ 120杯／h	8ℓ／h	抽出・熱湯用 0.9ℓ	蒸気用 1.1ℓ

※但し、アッドウォーター使用

型　式	Q10(P)
電　源	単相200V 50/60Hz
電　流	9.0A
消費電力	1.8kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質　量	52kg

外形寸法
（単位mm）

（扉開時 幅662mm）

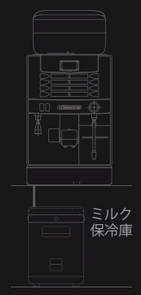
※フリゴミルクはオプションです。

M1 Series

コーヒーと熱湯の同時取り出しが可能な
ベーシックモデル。

▶スーパーオートマティックマシン M1ならではの特長

●ミルクプレシジョンシステム（MilkPS）[M1-CP10]



ポンプスピードを変更することによりコールドミルクから75℃のスチームドミルク（ホットミルク）を供給することができます。また、ミルク保冷庫の置き場所を選ばず、例えばカウンター下への設置も可能です。

※フリゴミルクはオプションです。

熱湯独立給湯

コーヒーを抽出中でも熱湯栓が独立しているので、同時抽出が可能です。

●ターボスチーム[M1-S10]

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

アッドウォーター・システム

アロマ以外の不純成分を抽出させず、湯のみを別ラインから注入し、常に安定した適温の湯が取り出せます。

オートクリーニングシステム搭載

終業時に洗浄液を入れた容器をマシンへセットしボタンを押すだけでミルクラインのクリーニングを行い、その後すすぎまで全自動で行います。

※コーヒー抽出ラインの洗浄は別の操作が必要になります。

コーヒーホッパー

左右のコーヒーホッパーに入れた豆を好みに合わせて挽くことが可能です。コーヒー豆がなくなった時は、アラームにてお知らせします。

●スマートボイラー搭載

M1シリーズは2.5L大容量スマートボイラーを1基搭載。ピーク時でも安定した抽出とスチームを供給できます。

小口径ピストン採用

44mm径のピストンとマイクロフィルターにより、少ない豆量で綺麗なクレマのあるエスプレッソが抽出できます。

デザイン

M1シリーズのスタイリングは高機能でありながらコンパクトでエレガントなデザインを採用。最大16種類の自動抽出メニューが設定可能です。

●の項目についてはP.16の詳細情報をご参照下さい。

M1 Series

M1 series back style

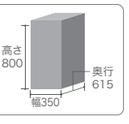
ターボスチームを搭載し
オペレーションの簡略化と
高品質を実現した
コンパクトモデル

M1-S10

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
150杯／日	エスプレッソ 180杯／h	25ℓ／h	2.5ℓ

型式	M1-S10
電源	単相200V 50/60Hz
電流	14.5A
消費電力	2.9kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	53kg

外形寸法（単位mm）



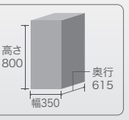
ミルクメニューに
対応可能な
MilkPS搭載モデル

M1-CP10

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
150杯／日	エスプレッソ 180杯／h	カプチーノ 140杯／h	25ℓ／h	2.5ℓ

型式	M1-CP10
電源	単相200V 50/60Hz
電流	14.5A
消費電力	2.9kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	55kg

外形寸法（単位mm）



※フリゴミルクはオプションです。

S54 Series

スーパーオートマティックマシンの最高峰モデル。
優れた安定性とスペックを誇ります。

▶スーパーオートマティックマシン S54ならではの特長

2ボイラー搭載

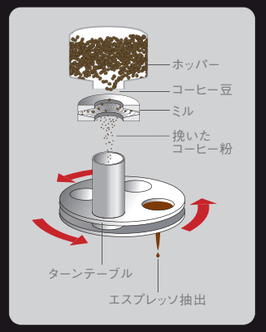
サービスボイラー側にスマートボイラーを採用した2ボイラーを搭載。ピーク時でも余裕の供給能力を誇ります。

●スマートボイラー

世界特許であるボイラーマネジメントシステムです。
電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

ターボグラインダー

豆を挽きだめできるので、同一メニューで2杯目を抽出する時間が短縮できます。



アドウォーター・システム

コーヒー豆に高温の湯がかかり続ける時間を、必要最小限に抑えることにより、アロマ以外の不純成分を抽出させません。あとは湯のみを別ラインから注入し、常に安定した適温の湯が取り出せます。

●ミルクプレシジョンシステム (MilkPS) [S54-CP100]

自吸式ポンプなので、ミルクを一定に取出すことができ、理想的なミルクを使ったメニューを提供できます。また、ギアポンプのスピード設定を変更することで、ミルク抽出温度の調節ができます。

カプチーノ2種類選択 [S54-CP100]

オプションのフリゴミルクをセットすることで、あらかじめプリセットされたプログラムにより、ブラウンとホワイトの2種類のカプチーノを抽出することが可能です。また、冷たいミルクを出すことができるので、アイスラテも提供できます。

●ターボスチーム [S54-S100]

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。

自動洗浄システム

一日の終業時に、自動的にコーヒーラインを洗浄することができます。

コーヒーホッパー

左右のコーヒーホッパーに入れた豆を好みに合わせて挽くことが可能です。コーヒー豆がなくなると、アラームでお知らせします。容量は1.0kg×2、合わせて2.0kgの豆が入ります。

●の項目についてはP.16の詳細情報をご参照下さい。

S54 Series

S54 series back style

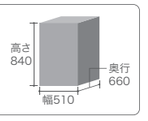
スーパーオート
マティックマシンでの
ターボスチーム搭載
最上位モデル

S54-S100

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
400杯／日	エスプレッソ 260杯／h	45ℓ／h	抽出用 1ℓ	熱湯・蒸気用 4ℓ

型式	S54-S100
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時31A】
消費電力	6.2kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	99kg

外形寸法 (単位mm)



スーパーオート
マティックマシンでの
MilkPS搭載
最上位モデル

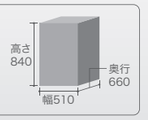
S54-CP100

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
400杯／日	エスプレッソ 260杯／h	カプチーノ 225杯／h	45ℓ／h	抽出用 1ℓ	熱湯・蒸気用 4ℓ

型式	S54-CP100
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時31A】
消費電力	6.2kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	99kg

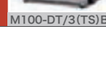
※フリゴミルクはオプションです。

外形寸法 (単位mm)



SPECIFICATION 機能一覧表

TRADITIONAL MACHINE（MANUAL） トラディショナルマシン［マニュアル］

形式		機能																
		エスプレッソグループ数	スマートボイラー	サブボイラー	抽出温度の変更	ドライビングプレッシャーシステム	スチーム数		熱湯		プログラムディスプレイ	コントロールシステム				エスプレッソ抽出量		カス乾燥システム
							ターボスチーム	スチーム	定量取出し	手動取出し		抽出時間表示	ボイラー圧力表示	グループごとの温度表示	自動洗浄	プログラム調整	マニュアル調整	
ジュニア	M21JU-S/1	1	-	-	-	-	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
	M21JU-DT/1	1	-	-	-	-	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
	M21JU-DT/1(200)	1	-	-	-	-	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
M23	M23-DT/1 (TS)	1	-	-	●	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-
M24	M24PLUS-DT/2	2	-	-	-	-	-	2	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
	M24SELECT-DT/2	2	-	-	-	-	-	2	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-
セレクト	M29SELECT-DT/2(TS)	2	-	-	-	-	1	1	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-
ビストロ	M32BI-DT/2(TS)	2	●	-	-	-	1	1	●	-	●	●	-	-	-	●	●	-
M34	M34SE-DT/2(TS)	2	●	-	●	-	1	1	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●
プレミアムドサトロン	M39TE-DT/2(TS)	2	●	-	●（サードドライブ）	-	1	1	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●
	M39TE-DT/3(TS)	3	●	-	●（サードドライブ）	-	1	1	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●
スーパープレミアムドサトロン	M39GT-DT/2	2	●	●	●	-	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-
	M39GT-DT/3	3	●	●	●	-	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-
M100	M100-DT/2(TS)B	2	●	●	●	●	1	1	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-
	 M100-DT/3(TS)B	3	●	●	●	●	1	1	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-

SUPER AUTOMATIC MACHINE スーパーオートマティックマシン

形式		能力				機能									
		推奨杯数	エスプレッソ抽出能力	カプチーノ抽出能力	熱湯取出能力	シリンダー径	スマートボイラー	（ギアポンプシステム）ミルクフレッシュシステム	スチーム数		ホッパー容量	コントロールシステム			カップ保温
									ターボスチーム	スチーム		メニュー設定数	ボイラー圧力表示	自動洗浄	
Q10シリーズ	Q10	80杯/日	160杯/h	120杯/h	8ℓ/h（アドウォーター機能）	φ42mm（φ48mmも可）	1（サービスボイラー）	●	-	1	600g容器×2	8～14	●	●	-
	Q10(P)	80杯/日	160杯/h	120杯/h	8ℓ/h（アドウォーター機能）	φ42mm（φ48mmも可）	1（サービスボイラー）	●	-	1	600g容器×2	8～14	●	●	-
M1シリーズ	M1-S10	150杯/日	180杯/h	-	25ℓ/h	φ44mm	●	-	1	-	600g容器×2	16	●	●	-
	M1-CP10	150杯/日	180杯/h	140杯/h	25ℓ/h	φ44mm	●	●	-	1	600g容器×2	16	●	●	-
S54シリーズ	S54-S100	400杯/日	260杯/h	-	45ℓ/h	φ42mm	●	-	1	1	1.0kg容器×2	14	●	●	●
	S54-CP100	400杯/日	260杯/h	225杯/h	45ℓ/h	φ42mm	●	●	-	1	1.0kg容器×2	14	●	●	●

■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国7カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

日本全国、スピーディに対応致します。

専門窓口を設けております。お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

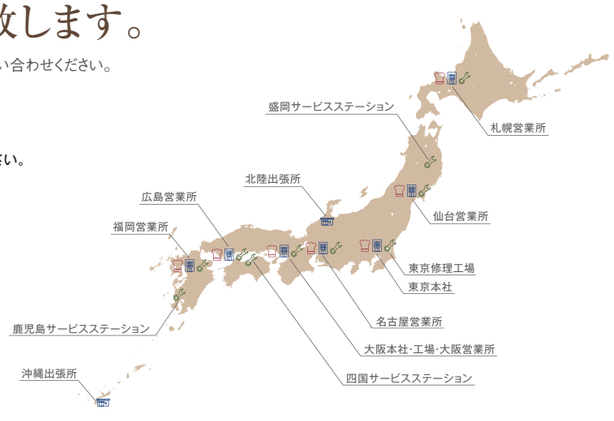
お電話によるお問い合わせ

サービス対応の内容についてはお客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきますので最寄りの営業所・出張所・サービスステーションにご相談下さい。
（一般受付時間 9:00～18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く）

ホームページによるお問い合わせ

http://www.fmi.co.jp/support/contact/

営業所
出張所
テストキッチン
サービスステーション



ACCESSORY アクセサリー

Frigo Milk FM-3

フリゴミルク FM-3（ミルク保冷庫）

ミルクメニュー対応マシンと接続することで、カプチーノ、カフェ・ラテなど、メニューの幅が広がります。電子冷却板（ペルチェシステム）により、コンパクトな保冷庫を実現。常に低温でミルクを保存し、衛生的です。

型　　式	FM-3
電　　源	100V 50/60Hz
電　　流	1.2A
消 費 電 力	120W
容　　量	3ℓ（パット内蔵）
変換トランス	AC100V→DC12V
質　　量	本体5.4kg・変換トランス410g
外 形 寸 法	幅220×奥行325×高さ315mm（トランス除く） （突起物を含む幅225・奥行340mm）

※仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。

Tamper

タンパー

均一なタンピングが可能なタンパーです。ベース部がステンレス製のため、耐久性があり、高級感もあります。2種類のハンドルの長さと3種類のベース形状からお選びいただけます。「LA CHIMBALI」ロゴ入り。

ロングハンドル
全長87mm

ショートハンドル
全長74mm

3種類の
ベース形状
（Φ57）

フラット

ユーロカーブ

Cフラット

Mepra Milk Pot

メプラ ミルクポット

本場イタリアのパールで使用されている、イタリア メプラ社製ミルクフォーミングポット。より滑らかでキメ細やかなフォーミングができます。内側をテフロン加工しているタイプは、汚れが落ちやすく衛生的。また内側が黒いので、ミルクフォームの状態がとても見やすくなりました。

テフロン加工タイプ

S　M　L　S　M

外形寸法：（S・370mℓ/12オンス）幅130×奥行（上径63・下径75）×高さ121mm
（M・550mℓ/18オンス）幅155×奥行（上径68・下径85）×高さ136mm
（L・850mℓ/29オンス）幅165×奥行（上径80・下径100）×高さ155mm

Rattleware Milk Pot

ラトルウェア ミルクポット

アメリカ ラトルウェア社のラテアートピッチャーはラテアートにより適した注ぎ口形状となっており、多くのバリスタが使用している人気のピッチャーです。

S　M

外形寸法：（S・360mℓ/12オンス）幅110×奥行（上径71・下径78）×高さ95mm
（M・600mℓ/20オンス）幅130×奥行（上径80・下径94）×高さ113mm

Knock Box

ノックボックス（木製）

使いやすい卓上型ロングスクエア形状のノックボックス。外側のカバーを外し台に組み込むこともできます。

外　　枠：幅179×奥行278×高さ140mm
内コンテナ：幅137×奥行240×高さ100mm

Demitasse Cup & Saucer / Cappuccino Cup & Saucer

デミタスカップ&ソーサー / カプチーノカップ&ソーサー

エスプレッソとカプチーノ等を美味しく味わう為に最適な、厚手で逆三角形のカップです。1ケースにデミタスカップ6個とソーサー6枚あるいはカプチーノカップ6個とソーサー6枚が入っています。「LA CIMBALI」のロゴ入り。

デミタスカップ&ソーサー

カプチーノカップ&ソーサー

Constant Pressure Tamper

定圧タンパー

バネ機構により、誰でも同じ力でタンピングができるステンレス製のタンパーです。常に均一で安定したタンピングを可能にしました。

Tamper Stand

タンパースタンド

タンピング用スタンドとタンパースタンドがコンパクトに一体化。高品質ラバーを使用しホルダーを傷めません。

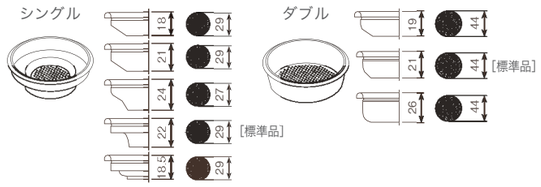
外形寸法：幅150×奥行105×高さ55mm

ホルダーをくぼみに入れて固定し均一なタンピングが可能です。
対応機種：M39GT、M39TE、M23、M24

抽出口の形状や大きなサイズのホルダーでスタンドのくぼみに固定できない場合は、サイドのくぼみを利用します。

Filter フィルター

使用する粉量に合わせた複数のフィルターをご用意。バリスタの希望通りの抽出を可能にします。



Small Counter Brush

スモールカウンターブラシ

カウンターや台に落ちてしまったコーヒーの粉などを掃除するのに便利なブラシ。サイズ220mmとコンパクトな使いやすい大きさになっています。

材質：樹脂柄

エフ・エム・アイは、製品を安心してお使い頂くために、
チンバリ社とともに、様々な取り組みを行なっております。

食品衛生法検査合格部品使用製品

食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品のみを使用しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく"簡易ボイラー等構造規格"を満たしたボイラーを使用しています。

RUVECOTECK（ルベコテック）

水とスチームに触れる全部品には、抽出したドリンクに金属が入る恐れを最低限に抑える表面処理を製造の際に行っています。

RoHS指令対応

電気、電子部品に、法定基準値以上の鉛、カドミウム、水銀、六価クローム、PBB、PBDEが含まれていない事を証明しています。

アフターメンテナンス

全国に営業所やサービスステーションを設け、また、自社サービスマンによる卓越したサービス技術をもって、お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつも最良の状態で安心してマシンをお使いいただけるよう、万全の体制をとらせていただいております。

保守点検のご提案

マシンを常に最良な状態でご使用いただくために保守契約をご提案させていただいております。「保守契約」により、年1～4回（ご契約内容により異なる）の定期点検時に、消耗部品を交換することにより、突発のマシントラブルを未然に防止することが可能となります。お客様の業態に応じた契約内容をご用意しており、また年間保守契約なので予算計上が容易です。